

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADO EM ESTRADAS DA REGIÃO DE EMBU-GUAÇU, SÃO PAULO, BRASIL (APOIO SANTANDER)

Aluna: Ligia Bocamino Viebig

Orientadora: Profa. Dra. Márcia Cristina Menão

Curso: Medicina Veterinária

Campus: Indianópolis

A condição higiênico-sanitária da produção artesanal clandestina de queijos tipo Minas frescal é crítica, com a utilização de água não tratada e manuseados por pessoas não treinadas. Má conservação, umidade excessiva, entre outros, podem proporcionar um meio favorável à multiplicação de microorganismos e gerar altos níveis de contaminação. O presente estudo visa avaliar a qualidade microbiológica e a quantificação de *Staphylococcus* spp., presença de *Salmonella* spp. e quantificação de coliformes termotolerantes em queijos tipo Minas frescal na região de Embu-Guaçu, mostrando o risco potencial do consumo desse produto na região. Foram coletadas 20 amostras no período entre agosto de 2013 e maio de 2014 e realizada a contagem de colônias típicas de *Staphylococcus* spp. com o método de titulação seriada na base 10 e “*Spread-plate*”. As determinações de coliformes foram realizadas a partir de diluições decimais, utilizando-se a técnica do número mais provável (NMP). Não houve positividade para isolamento de *Salmonella* sp. estando desta forma dentro do padrão de ausência em 25g de alimento estabelecido pela ANVISA. Em relação à contagem de coliformes fecais, 35% das amostras estavam fora do padrão da ANVISA que estabelece número menor de $5,0 \times 10^2$ NMP/g. Em 100% das amostras verificou-se positividade para *Staphylococcus* spp. em Unidades Formadoras de Colônias (UFC). Podemos concluir com os resultados que a comercialização de queijos Minas frescal na região de Embu-Guaçu representa risco potencial para a saúde da população, apresentando contagem de coliformes fecais e *Staphylococcus* spp. fora dos padrões estabelecidos pela ANVISA.